ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

อิชิดะ กาคิ

ทะเบียนเลขที่ สช 66200218

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อิชิดะ กาคิ คำขอเลขที่ 61200198 ทะเบียนเลขที่ สช 66200218 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 19 ธันวาคม 2561

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๑๒๑๔/๒๕๖๖

อิชิดะ กาคิ
ICHIDA GAKI หรือ อิชิดะ คาคิ หรือ ICHIDA KAKI หรือ 市田柿

(1) **เลขที่คำขอ** 61200198 **ทะเบียนเลขที่** สช 66200218

(2) **วันที่ยื่นคำขอ** 19 ธันวาคม 2561 **วันที่ขึ้นทะเบียน** 19 ธันวาคม 2561

(3) **ผู้ขอขึ้นทะเบียน** มินามิ ชินชู อะกริคัลเจอรัล โคออเปอเรทีฟ (สหกรณ์การเกษตรมินามิ ชินชู)

ที่อยู่ 281 ฮิกาชิคานาเอะ คานาเอะ, เมืองอีดะ, นางาโนะ พรีเฟคเจอร์, ประเทศญี่ปุ่น

(4) **รายการสินค้า** ลูกพลับแห้ง

(5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

อิชิดะ กาคิ หรือ ICHIDA GAKI หรือ อิชิดะ คาคิ หรือ ICHIDA KAKI หรือ 市田柿 หมายถึง ลูกพลับแห้ง ลักษณะผลมีผลึกน้ำตาลกูลโคสจับอยู่ที่ผิวด้านนอกคล้ายเคลือบด้วยผงแป้งสีขาว เนื้อละเอียด เหนียวนุ่มเหมือนเจลลี่ญี่ปุ่น (โยกัง) รสชาติหวานตามธรรมชาติ ซึ่งผ่านกระบวนการผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่เมืองอีดะ เขตชิโมะอินะ เมืองอิจิมะ เขตคามิอินะ และหมู่บ้านนากางาวะ เขตคามิอินะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ : สายพันธุ์อิชิดะ กาคิ

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- รูปทรง ผิวสัมผัสแห้ง ผลมีผลึกน้ำตาลกูลโคสจับอยู่ที่ผิวด้านนอกคล้ายเคลือบด้วยผงแป้งสีขาว
- เนื้อ เนื้อละเอียด เหนียวนุ่มเหมือนเจลลี่ญี่ปุ่น (โยกัง)
- รสชาติ หวานตามธรรมชาติ

(3) ลักษณะทางเคมี

- มีความเข้มข้นของน้ำตาลสูงสุด 65 – 70 เปอร์เซ็นต์

กระบวนการผลิต

การปลูกต้นลูกพลับ

วัตถุดิบ

ลูกพลับสด สายพันธุ์เฉพาะของอิชิดะ กาคิ ผลสดมีขนาดค่อนข้างเล็ก สีผลเหลืองอำพัน เนื้อเหนียวนุ่ม ละเอียด เป็นสายพันธุ์ที่มีปริมาณน้ำตาลสูง น้ำหนักผลอยู่ในช่วง 100 – 120 กรัม เป็นการเพาะปลูก การดูแลรักษา การจัดการเรื่องการให้น้ำ การให้ปุ๋ย การแต่งกิ่ง ตลอดจนการควบคุมแมลงและศัตรูพืช ผู้ผลิตจะต้องมีการจดบันทึก และจะต้องส่งรายงานบันทึกการผลิตของตนเองต่อกลุ่ม เพื่อให้ได้ลูกพลับที่มีคุณภาพ และมีความหวานมากกว่า 18 องศาบริกซ์ ซึ่งการขยายพันธุ์ต้นพลับ จะใช้วิธีการตอนกิ่ง และทาบกิ่ง และต้องเป็นต้นพลับที่ปลูกในเมืองอีดะ เขตชิโมะอินะ เมืองอิจิมะ เขตคามิอินะ และหมู่บ้านนากางาวะ เขตคามิอินะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น

การเก็บเกี่ยว

จะทำการเก็บเกี่ยวผลสดในช่วงเดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์ กลุ่มผู้ผลิตจะมีการตรวจสอบโดยการวัดสีของผิวลูกพลับผลสด ซึ่งเป็นการบอกระยะที่เหมาะสมกับการเก็บเกี่ยว ตามแผนภูมิสีลูกพลับ

การแปรรูป

(1) นำผลลูกพลับสด มาทำการปลอกเปลือก

(2) นำลูกพลับที่ผ่านการปลอกเปลือกแล้ว มาแขวนและรมควัน เป็นระยะเวลาประมาณ 15 นาที

(3) ทำการตากแห้ง สามารถทำได้ 3 วิธี คือ การตากตามธรรมชาติ การใช้เครื่องอบแห้ง และการใช้ความร้อน

(4) ทำการตรวจสอบความฝาดของลูกพลับ หลังจากทำการตากแห้ง

(5) ทำการนวดลูกพลับ เพื่อช่วยให้เกิดความเหนียวนุ่มของลูกพลับแห้ง และทำการบ่มลูกพลับ กระทั่งลูกพลับมีลักษณะเหมือนผงแป้งเคลือบบนผิวของลูกพลับแห้ง ซึ่งเกิดจากการตกผลึกของน้ำตาลกลูโคส ที่ซึมออกมาจากภายในเมื่อผ่านการนวด และสัมผัสกับความชื้น จึงเกิดผลึกน้ำตาลกลูโคสคล้ายเคลือบด้วยผงแป้งสีขาวบนผิวลูกพลับแห้ง

(6) เมื่อลูกพลับมีความแห้งอยู่ในระดับความหวานที่เหมาะสม จะทำการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย โดยนำลูกพลับแห้งที่ผ่านการกระบวนการแปรรูปแล้วเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีแสงสว่าง ก่อนทำการบรรจุในถุง หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “อิชิดะ กากิ หรือ ICHIDA GAKI หรือ อิชิดะ คากิ หรือ ICHIDA KAKI หรือ 市田柿”

(2) ให้ระบุข้อมูลผู้ผลิต รายละเอียดสินค้า วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา และตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนางาโนะ เป็นพื้นที่ราบลุ่ม โดยพื้นที่การปลูกและผลิตมีลักษณะเป็นขั้นบันไดยาวต่อเนื่องตลอดแนวแม่น้ำเทนริวกาวา

ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศ มีอุณหภูมิปานกลางในตอนกลางวัน แต่จะมีอุณหภูมิที่ลดลงในช่วงเช้าและช่วงเย็น จึงทำให้รู้สึกเย็นแม้ในช่วงฤดูร้อน และมีการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในช่วงข้ามคืน ซึ่งเป็นปัจจัยในการเจริญเติบโตของลูกพลับและส่งผลให้ลูกพลับมีปริมาณน้ำตาลสูง เนื่องจากในช่วงเวลากลางวันที่มีอุณหภูมิสูงส่งผลให้ลูกพลับมีการผลิตแป้ง ส่วนในช่วงเวลากลางคืนเป็นช่วงที่อุณหภูมิลดลงลูกพลับจะไม่มีการผลิตแป้ง ทำให้ผิวของลูกพลับเริ่มแห้งและเกิดน้ำในผลของลูกพลับ และในเวลารุ่งเช้าเป็นเวลาที่มีหมอกผิวของลูกพลับจะมีความชื้นเกิดขึ้น

ปลายฤดูใบไม้ร่วงถึงต้นฤดูหนาวซึ่งเป็นช่วงเก็บเกี่ยวลูกพลับ ในตอนเช้าและตอนเย็นอากาศจะหนาวเย็นจนทำให้เกิดหมอกแม่น้ำเลื่อนตัวไปปกคลุมฝั่งแม่น้ำ และมีหมอกเหนือผิวน้ำ ด้วยอุณหภูมิที่ต่ำลงในตอนเช้าและตอนเย็นของฤดูใบไม้ร่วงถึงต้นฤดูหนาว มีความสัมพันธ์กับช่วงฤดูของการเก็บเกี่ยวลูกพลับ การมีหมอกเหนือริมแม่น้ำที่ทอดตัวยาวในตอนเช้า เป็นสภาวะความชื้นเหมาะสมกับการผลิตลูกพลับ

ประวัติความเป็นมา

จากประวัติศาสตร์สมัยคามาคุระ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 1728 - 1876 มีการผลิตลูกพลับและลูกพลับอบแห้งในพื้นที่รอบเมืองอีดะ เขตชิโมอินะ เมืองดิจิมะ และหมู่บ้านนาคากาวะ โดยเมื่อปี พ.ศ. 2343 ได้มีการกล่าวขานกันว่าต้นพลับโบราณในเขตศาลเจ้าอิเสะ ในพื้นที่เมืองชิโมอินะ จังหวัดนางาโนะ มีลูกพลับอร่อย เมื่อนำมาอบจะหอมทั่วทั้งหมู่บ้าน จึงได้มีการขยายพันธุ์ต้นพลับดังกล่าว และแพร่ขยายไปปลูกในหลายๆ พื้นที่

เมื่อปี พ.ศ. 2486 ได้จัดเป็นของขวัญถวายแก่ราชวงศ์ญี่ปุ่น และมีการรายงานข่าวในหนังสือพิมพ์ จึงทำให้ประชาชนชาวญี่ปุ่นรู้จักชื่อของ อิชิดะ กากิ อย่างแพร่หลาย ต่อมาได้มีการศึกษาและปรับปรุงการผลิตตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงกระบวนการแปรรูป และประสบผลสำเร็จทำให้ได้มาซึ่งรสชาติและสีที่ดีเลิศ และได้ส่งออกไปยังตลาดกรุงโตเกียว ปัจจุบัน อิชิดะ กากิ ได้กลายเป็นอาหารที่เก็บรักษาไว้รับประทานในเดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ และในงานประเพณีปีใหม่สำหรับเด็กๆ

“อิชิดะ กากิ” นั้นมาจากแหล่งภูมิศาสตร์ที่มีชื่อว่า หมู่บ้านอิชิดะ ในภาษาญี่ปุ่นมีชื่อเรียกว่า อิชิดะมูระ (Ichida-mura) ซึ่งหมู่บ้านอิชิดะ และหมู่บ้านยามะบูกิ (Yamabuki-mura) ในภาษาญี่ปุ่น มีชื่อเรียกว่า ยามะบูกิมูระ (Yamabuki-mura) โดยได้มีการรวมพื้นที่ในปี พ.ศ. 2500 (ค.ศ. 1957) เป็นเมืองทาคาโมริ ในภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า Takamori-machi จึงส่งผลให้ “หมู่บ้านอิชิดะ” ซึ่งเป็นพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ของ อิชิดะ กากิ ไม่ปรากฏในแผนที่ปัจจุบัน

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป อิชิดะ กากิ ครอบคลุมเขตพื้นที่เมืองอีดะ เขตชิโมะอินะ เมืองอิจิมะ และหมู่บ้านนากางาวะ เขตคามิอินะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

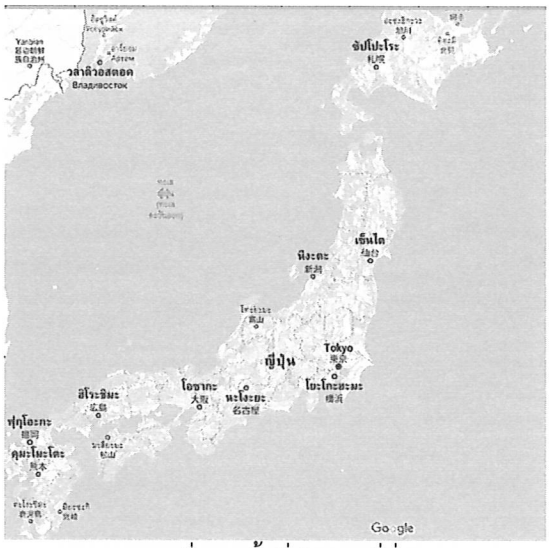
(1) อิชิดะ กากิ จะต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนดตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสหกรณ์การเกษตรมินามิ ชินชู

(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อิชิดะ กากิ จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสหกรณ์การเกษตรมินามิ ชินชู

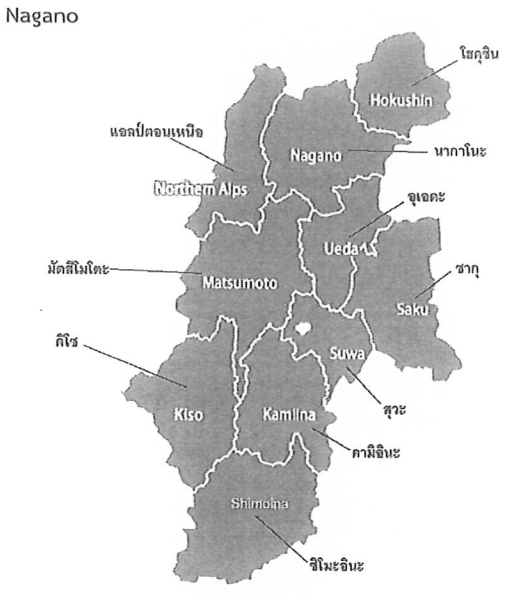
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อิชิดะ กากิ ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว

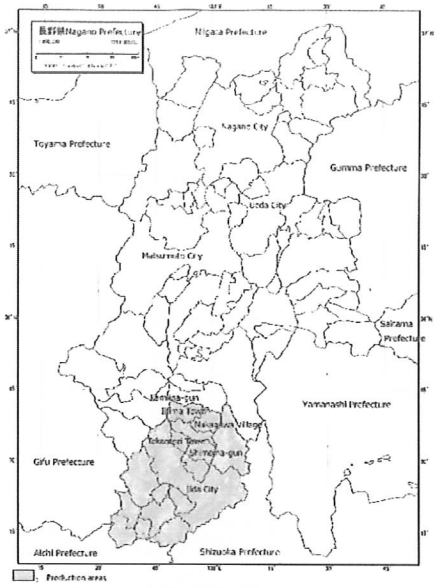
แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
อิชิดะ กาคิ



แผนที่แสดงพื้นที่ประเทศญี่ปุ่น



แผนที่แสดงพื้นที่จังหวัดนางาโนะ



แผนที่แสดงพื้นที่เมืองอีดะ เขตชิโมะอินะ เมืองอิจิมะ เขตคามิอินะ และหมู่บ้านนากางาวะ เขตคามิอินะ

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป อิชิดะ กาคิ ครอบคลุมเขตพื้นที่เมืองอีดะ เขตชิโมะอินะ เมืองอิจิมะ เขตคามิอินะ และหมู่บ้านนากางาวะ เขตคามิอินะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น